

Zapeчени krompir sa mlekom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** srednjih krompira
- **6** jaja
- **1/2** l mleka
- **1+2 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1/2** **vezice** miroije
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Očistiti krompir i iseci na kolutice.

U dublju činiju izlomiti jaja, dodati mleko, začine, 2 kašike ulja i sve umutiti.

Vatrostalnu posudu podmazati sa 1 kašikom ulja i složiti krompir.

Preliti krompir masom od mleka, jaja i začina da ogrežne. Staviti u rernu na 200°C da se pece.

Kada krompir porumeni i skuva se u mleku izvadite iz rerne. Ostaviti da se malo prohladi i servirati toplo kao glavno jelo uz salatu po želji. Prijatno!

Savet